நாஞ்சில் பாலா

நாஞ்சில் நாடனின் 'நாஞ்சில் நாட்டு உணவு'



"செவிக்கு இசையும் கண்ணுக்குச் சிற்பமும்; ஓவியமும் மனதுக்குக் காமமும் போல் நாவிற்கும் மூக்கிற்கும் சமையல்" எனச் சொன்னவர் நாஞ்சில் நாடன். அவரின் படைப்புகளெங்கும் உணவின் குறிப்புகள் காணக்கிடைக்கும். தவசிப்பிள்ளை போட்ட அண்டாக் கணக்கான "கட்டன்கள்" நாஞ்சில் நாடனின் வாசகனிடமும் மணம் வீசும். ஆனைகள் இடம்பெறும் ஜெயமோகனின் கதைகளை "ஆனைக் கதைகள்" எனத் தொகுக்கலாம். அதுபோலவே நாஞ்சில் நாடனின் சமையல் விவரணைகளைப் பிறர் தொகுக்கும் சிரமமின்றி அவரே மிக விரிவாக நமக்குப் புதிதாகத் தொகுத்தளித்திருக்கிறார் "நாஞ்சில் நாட்டு உணவு" எனும் பெயரில். இந்நூல் 2024ஆம் ஆண்டுக் கடைசியில்

'நாஞ்சில் நாட்டு உணவு'
நாஞ்சில் நாடன்
காலச்சுவடு வெளியீடு
பக்கங்கள் : 504
விலை ரூ. 590



இது சமையல் புத்தகம் மட்டுமல்ல ஒரு நிலப்பரப்பு மக்களின் உணவுப் பண்பாடு

காலச்சுவடு வெளியீடாக வந்திருக்கிறது.

"ஆமை வடைக்காய் அரைஞாண் பணயம்
போளிக் காகப் புத்தகம் பணயம்
சீடைக் காகச் சிலேட்டுப் பணயம்
முறுக்குக் காக மோதிரம் பணயம்
காப்பிக் காகக் கடுக்கன் பணயம்"

என நாஞ்சில் நாட்டு மருமக்கள் வழி மான்மியம் எனும் நூலில் கவிமணி தேசிய விநாயகம் பிள்ளை கவிதை வடித்துள்ளார்.

இதில் வரும் ஆமைவடை இன்றும் நாஞ்சில் நாட்டின் பிரத்தியேக உணவுகளில் ஒன்று. ஆமைவடை என்பது மசால்வடை என்றும் பருப்புவடை என்றும் பிறபகுதிகளில் வழங்கப்படும். பெயரில் என்ன இருக்கிறது ருசிதான் எல்லாம் எனலாம், ஆனால் சேர்மானத்திலும் செய்யும் பக்குவத்திலும்தான் இருக்கிறது அந்த ருசி. வெளியூர் மற்றும் வெளிநாடுகளில் இருக்கும் நாஞ்சில் நாட்டாரில் சிலர் ஊருக்கு வந்ததும் ஆலாய்ப் பறந்து விரும்பி உண்ணும் உணவுகளில் ஒன்று



கும்பமுனியின் குத்தல் பேச்சும் இலக்கியமும் மட்டுமல்ல நாஞ்சில் நாடனின் களம் என்பதை ஓங்கிப் பறைசாற்றுகிறது இந்த ஆவண நூல்.

ஆப்பமும் ஆமைவடையும். ஆரல்வாய்மொழி தொட்டு ஆனூர் பன்றி வாய்க்கால் வரையும் கடுக்கரை மலை தொட்டு மணக்குடி வரையுமான நிலப்பரப்புதான் நாஞ்சில் நாடு. அதன் உணவுகளின் வகை அபரிமிதமானது. காலத்தால் அழிந்தும் உருமாறியும் பொதுமைப்படுத்தப்பட்டும் உணவு வகைகள் பல இன்று தன் சிவனைப் பிடித்தபடி கிடக்கின்றன. பக்குவமாய் செய்து பரிமாறவும் அதிகம் ஆளில்லை, செய்து பரிமாறினாலும் உண்ண யாருக்கும் விருப்பமில்லை. ஒரு போன் காலில் ஒரு கிலோ பிரியாணி வீட்டிற்கு வரும் உலகமிது.

கும்பமுனியின் குத்தல் பேச்சும் இலக்கியமும் மட்டுமல்ல நாஞ்சில் நாடனின் களம் என்பதை ஓங்கிப் பறைசாற்றுகிறது இந்த ஆவண நூல். அவர் தொகுத்தளித்திருக்கும் இப்புத்தகம் நாஞ்சில் நாட்டு உணவின் மிக முக்கிய ஆவணம். பல கோடிகள் புழங்கும் பல்கலைக்கழகங்கள் செய்ய வேண்டிய பணியைத் தனியொருவராய்ச் செய்திருக்கிறார்.

1980களில் நான் சிறுவனாய் இருந்தபோது நாஞ்சில் நாட்டில் சிறு பஞ்சம் ஏற்பட்டு தோவாளைச் சானலிலும் நாஞ்சில் நாட்டுப் புத்தனாறு சேனலிலும் தண்ணீர் இல்லாமல் குளங்களெல்லாம் வறண்டுபோக விதைத்த 45 நாட்களில் வயல்களெல்லாம் பட்டுப்போய் கருவத்தையாகிவிட்டது. எல்லாக் குடும்பங்களும் சோகத்தில் மூழ்கிய காலமது. நம்பினால் நம்புங்கள்.

எங்கள் ஊரின் பெரும்பாலான வீடுகளில் பெரும்பாலான நாட்கள் வெந்தயம் மிதக்கும் இளவங்காய் குழம்பும் காணத்துவையலும்தான். நாஞ்சில் நாடன் காணத்துவையலைப் பற்றி எழுதியதை வாசித்தபோது பழைய நினைவால் கண்ணில் நீர் வழிந்தது. உண்மையிலேயே சுவையும் மணமும் கூடிய உணவு அது. ஆவிபறக்கும் கடுசோற்றில் வெந்தயம் மிதக்கும் இளவங்காய் குழம்பும் தொட்டுக்கொள்ளக் காணத்துவையலும் வைத்துச் சாப்பிட்ட சுவையின் நிறைவை இன்றுவரை அடைந்ததில்லை, இனியும் அடையப் போவதில்லை. தென்கிழக்காசிய நாடுகள் சிலவற்றில் பணி நிமித்தமாக பல்லாண்டுகள் வசித்திருக்கிறேன். பல உணவு வகைகளை உண்டிருக்கிறேன். செலிப்ரட்டி செஃப்களின் சில பிரத்யோக சிக்னேச்சர் உணவுகளையும் புசித்திருக்கிறேன். ஐயா...! காணத்துவையலும் இளவங்காய் குழம்பின் மணமும், சுவையும் அவற்றிற்குக் கொஞ்சமும் குறைவில்லை என்றால் அது வெறும் புகழ்ச்சியில்லை. இதுபோல மற்றுமோர் காம்பினேசன் சேனைத் தீயலும் பருப்புக் கூட்டும். இவற்றையெல்லாம்தான் "நாஞ்சில் நாட்டு உணவு" எனும் புத்தகத்தில் அரும்பாடுபட்டுத் தொகுத்தளித்திருக்கிறார்.

பானங்களில் ஆரம்பித்து ஊறுகாய்களில் முடித்திருக்கிறார் நாஞ்சில் நாடன். அதன்பின் அசைவ உணவுகளின் வகைகள் வரிசைகட்டுகின்றன. புத்தகத்தில் முதல் உருப்படியான நீத்து வெள்ளம் எனும் நீத்தண்ணியும் கடைசி உருப்படியான வெந்தய மாங்காய் ஊறுகாயுமே சிறந்ததொரு காம்பினேசன். சுட்டெரிக்கும் வெயிலில் அலைந்து வந்து பனையோலை விசிறியை விசிறியபடி நீத்தண்ணியையும் மாங்காய் ஊறுகாயையும் சுவைத்த பின்னரே என் தாத்தாவின் சிடுசிடுப்புக் குறையும். இப்போதும் கல்யாணப் பந்திகளில் விளம்பப்படும் மாங்காய் ஊறுகாய்களில்

வீசும் தேங்காய்ப்பால் மற்றும் வெந்தயத்தின் மணம் அலாதியானது.

நாஞ்சில் நாடன் தன் சிறுகதைகளால், புதினங்களால், கட்டுரைகளால் அதிலும் இலக்கியக் கட்டுரைகளால் உச்சம் தொட்டவர். நாஞ்சில் நாட்டு உணவு எனும் இப்புத்தகம் மூலமே அவருக்கு முழுமையான மன நிறைவு கிடைத்திருக்கும் என நம்புகிறேன். ஏனெனில், "என் கடன் பணிசெய்து கடந்தது" என்கிறார். பல வருடங்களாகவே இந்நூலைப் பற்றி கேள்விப்பட்டிருகிறேன். அவரைத் தவிர வேறு எவராலும் இப்படியொரு நூலைத் தொகுக்கமுடியாது என்பதையும் அறிவேன். எதையுமே மிச்சம் வைக்காமல் விலாவரியாகத் தொகுத்தளித்திருக்கிறார். இந்நூலை வாசித்து முடித்த அன்று எங்கள் ஊர் முத்தாரம்மன் கோவிலில் விளக்குப் பொரிப்பு. ஒவ்வொரு வருடமும் மார்கழி மாதம் ஏதாவது ஒரு செவ்வாயன்று இரவு நடக்கும் சிறு விழா அது. நள்ளிரவில் அம்மனுக்கு படப்புச்சோறு போட்டு அதிகாலை அனைவருக்கும் விளம்பி புதன் அன்று காலை அதைச் சாப்பிட்டபோது நான் அடைந்த உணர்வை நீங்களும் அடைய இந்நூலின் பக்கம் 87-88 வாசியுங்கள்.

இத்தொகுப்பில் உள்ள உணவுகள் அனைத்தும் நாஞ்சில் நாட்டிற்கு மட்டுமே உரியவை அன்று; நாஞ்சில் நாட்டில் புழக்கத்திலுள்ள உணவுகள் இவை. முந்திரிக் கொத்து எனும் பண்டம் நாஞ்சில் நாட்டிற்கு மட்டுமே உரியதாகும். சிறுபயிறு வறுபட ஆரம்பிக்கும்போதே மனமும் வயிறும் ருசியை மானசீகமாக உணர ஆரம்பிக்கும். கருப்பட்டியை இளக்கி ஊற்றிக் கிண்டும் போது எழும் மணத்திலேயே முந்திரிக் கொத்தினை உண்டதின் நிறைவு கொஞ்சம் தோன்றும். நார்த்தங்காய் ஊறுகாயை, சோற்றில் தயிர் ஊற்றி அதனுடன் சாப்பிடும்போது நன்றாகத்தான் இருக்கும் ஆனால் அதற்குச் சற்றும் குறைவில்லாத நிறைவை அளிப்பது நார்த்தங்காயை நறுக்கும் போது தெறிக்கும் புளிப்பும் அதன் வாசமும்.

முறுக்குச் சுற்றும் பெண்களை இப்போது காண்பது அரிது. விதிவிலக்காகக் கோட்டாற்றிலும், சுசீந்திரத்திலும் இப்போதும் முறுக்குச் சுற்றும் சிலரை நான் அறிவேன். ஓவியர் ஜீவாவின் ஓவியப் பாட்டிகளில் பெரும்பாலோனோர் முறுக்குச் சுற்றும் கலையை அறிந்திருந்தனர். நாஞ்சில் நாடன் சொன்னதைப் போலவே முறுக்குச் சுற்றியே ஜீவிதம் கழிக்கும் பெண்கள் சிலர் இப்போதும் உள்ளனர், அவர்களில் சிலரை சுசீந்திரம் பாலத்திற்கு சற்று மேற்கே போனால் இப்போதும் பார்க்கலாம். நாஞ்சில் உணவை விரிவான சமையல் குறிப்பாக நாஞ்சில் நாடன் இப்புத்தகத்தில் எழுதவில்லை. ஆனால் தேவையான தகவல்களைக் கொடுத்து சுவை கூட்டியுள்ளார். எனவே நன்றாகச் சமையல் தெரிந்தவர்கள் இந்தப் புத்தகத்தை வைத்து அவர் குறிப்பிட்டுள்ள அனைத்தையுமே செய்து பார்த்து ருசித்துவிடலாம். அம்மியில் நுணுக்க வேண்டியதை அம்மியில் நுணுக்கினால் மட்டுமே சுவை கூடும் மிக்ஸியில் திரித்தால் சுவை மட்டுப்படும். எனவே சுவை பேதம் ஏற்பட்டால் நாஞ்சிலாரோ நாஞ்சில் நாடோ பொறுப்பல்ல.

ஓர் எழுத்தாளராக அறியப்பட்டவர் சமையல் புத்தகம் எழுதலாமா எனக் குமுறுவோர் இதைப் படித்துப்பார்த்தால் இது சமையல் புத்தகம் மட்டுமல்ல ஒரு நிலப்பரப்பு மக்களின் உணவுப் பண்பாடு எனத் தெரியவரும். மேலும் இது ஓர் ஆவணப்படுத்துதல் எனவும் அறியலாம். 20 வருடங்களுக்கும் மேலான உழைப்பு என்பது ஒருவித தவத்தைப் போல. தான் அறிந்ததை; தான் சுவைத்ததை; தான் கேள்விப்பட்டதை ஆவணப்படுத்த வேண்டும் எனும் எண்ணம் எழுந்தது முதல், அதைச் சாத்தியமாக்குவது வரையிலான நெடுங்காலம் வரை அந்தக் கனல் மனதில் அணையாமல் இருந்து, இந்நூல் அக்கனலில் சமைந்து வந்திருக்கிறது. இது போல தமிழகம் முழுமைக்குமல்லாது இந்தியா முழுமைக்கான உணவுப் பழக்கவழக்கங்களைத் தகுதியான நபர்கள் ஆவணப்படுத்த வேண்டும்.

நாஞ்சில் நாடனைப் போலவே ஓவியர் ஜீவாவும் நாஞ்சில் நாட்டுக்காரர். அவரின் கோட்டோவியமும் அட்டைப்பட ஓவியமும் அவியலில் சரியான நீளத்தில் நறுக்கிய வாழைக்காயைப் போல சுவை கூட்டுகிறது. ஏற்கனவே நாஞ்சில் நாட்டு வெள்ளாளர் வாழ்க்கையில் ஓவியர் ஜீவாவின் கோட்டோவியம் பொருத்தமாயிருந்ததுபோலவே இங்கும் சாலப் பொருத்தம். நாஞ்சில் நாட்டில் கிடைக்கும் உணவுகளையெல்லாம் நாஞ்சில் நாடன் பட்டியலிடவில்லை என்பதைச் சமீபகாலங்களில் பிரபலமாகி, புரோட்டா ஹோட்டல்களில் கிடைக்கும் 'சலக்கி' யை அவர் தவிர்த்ததிலிருந்து அறியலாம். அந்நாளில் நாஞ்சில் நாட்டு திருமண விருந்துகளில் நாட்டுக் காய்கறிகள் மட்டுமே இடம்பெறும். கேரட், பீட்ரூட், பீன்ஸ் போன்ற இங்கிலீஷ் காய்கறிகள் இடம்பெறா. ஆனால் சந்தைகளிலும் கடைகளிலும் அவையெல்லாம் தாராளமாய் கிடைக்கும். ஆனாலும் திருமணச் சமையலில் அவற்றிற்கு இடம் கிடையாது. அதுபோலவே 'சலக்கி' வந்தேறி என்பதால் இடமில்லை.

வற்றல் வகைகளில் சீனி அவரைக்காய் வற்றலைப்பற்றிக் குறிப்பிடுகிறார். இன்றும் 10 ரூபாய்க்கு கனகமூலம் சந்தையிலோ அப்டா மார்க்கெட்டிலோ வாங்கிவிடலாம். பொடியாக நறுக்கித் துவரன் வைத்து தொடுகறியாக உண்டனர் அந்நாள். இந்நாளோ நாஞ்சில் நாடன் குறிப்பிட்டதைப்போல சாலையோர கம்மங்கூழ் தள்ளு வண்டிக்கடைகளில் மட்டுமே கிடைக்கிறது. என் ஆச்சி சீனி அவரைக்காயை ஒரு அங்குல நீளத்திற்கு வெட்டி அதை நடுவே வகுந்து அவியலில் போடுவாள். வேக நேரமாகும் என்பதால் நடுவே வகுந்து போட வேண்டும். கடைவிரித்தேன் கொள்வாரில்லை என



நாஞ்சில் நாடன் அடிக்கடி குறிப்பிடுவார், அதே வரிதான் இன்று சீனி அவரைக்காய்க்கும். இப்படி ஒவ்வொன்றாக அழிந்துவரும் உணவுப் பழக்கவழக்கங்களை வரும்காலங்களில் அறிந்து கொள்ள இந்நூல் ஓர் ஆவணம். இல்லையேல் புசித்தவரின் மனதிலேயே தங்கி பிறருக்குத் தெரியாமலேயே ஒருநாள் சுடலையை அடைந்துவிடும்.

உலகமயமாக்கல், தாராளமயமாக்கலுக்கு முன்னர் தாண்டவமாடிய வறுமையில் நாஞ்சில் நாடன் குறிப்பிடும் புளித்தண்ணி நாஞ்சில் நாட்டில் அமிர்தம். நாவில் படும்வரை ரசமோ என எண்ணத்தோணும். இதன் புளிப்பும் நல்லெண்ணெயில் வதங்கிய வத்தலின் மணமும் தொட்டுக் கொள்ள பொரியலைத் துவையலும் இருந்தால் வறுமையிலும் நிறைவுணவை உண்ணலாம். இப்போதெல்லாம் யாரும் அடிக்கடி புளித்தண்ணி வைப்பதில்லை

என்றாலும் இதன் சுவைதான் நாஞ்சில் நாடனின் மனதில் தங்கி மறக்காமல் குறிப்பிடத் தோன்றியிருக்கும் என எண்ணத் தோன்றியது.

பானம், காடி, கஞ்சி, சோறு, சிற்றுண்டி, எண்ணெய்ப் பலகாரங்கள், தொடுகறி, துவையல், பொடி, பச்சடி, கிச்சடி, குழம்பு, பிரதமன், அவித்துத் தின்பவை, சுட்டுத் தின்பவை, வறுத்துத் தின்பவை, பச்சையாகத் தின்பவை, வற்றல், வடகம், ஊறுகாய், முட்டை, இறைச்சி, கோழி இறைச்சி, மீன் என ஒவ்வொரு அத்யாயமாகப் பந்தி வைத்தது மட்டுமல்லாது உண்ணும் வரிசை என்றுமோர் அத்யாயமும் எழுதியுள்ளார். அதில் நாஞ்சில் நாடன் காட்டும் சித்திரம் தெளிவாகிறது. இப்போதுள்ள பந்திகளில் எவரும் எவ்வேளையும் எதையும் கேட்டு வாங்கி உண்ணலாம். பந்தி வரிசையின் நடுவில் இருப்பவர் கூட "நமக்கு பருப்பு பிடிக்காது பாத்துக்க, கொஞ்சம் சாம்பார் ஊத்து மக்கா" என பருப்புக் குழம்பைத் தவிர்த்து சாம்பாரிலிருந்து சாப்பிட ஆரம்பிக்கலாம். ரசத்தைத் தவிர்த்து பாயாசம் செல்வோரும் உண்டு. சூடான சோற்றில் மோர் ஊற்றலாகாது என்பதை மறந்து உண்போரும் உளர். உண்பவனைப் பொருத்தே பந்தியின் தரமும் மாறுபடும். இவ்வாறு வருத்தப்படுபவர் நாஞ்சில் நாடன் மட்டுமல்ல, ஒவ்வொரு பந்தியிலும் இதைக் கண்டு மனம் புழுங்கும் ரசனையுள்ள ஒவ்வொரு நாஞ்சில் நாட்டுக்காரனும்தான்.

உணவை விளம்பியது மட்டுமல்லாது நெல் இனங்கள் என ஒரு பட்டியல் தருகிறார். அவரது நினைவிலிருந்து 45 நெல் வகைகளைத் தொகுத்திருக்கிறார். எனக்கும் அவருக்குமான வயது வித்தியாசம் 30, என் ஊருக்கும் அவரது ஊருக்குமான தொலைவு 10 கி.மீ மட்டுமே. 45 நெல் ரகத்தில் நான் கேள்விப்பட்டது 8 மட்டுமே. மீதி 37 என் காதுக்கு வந்து சேரவில்லை. இப்போதுள்ள தலைமுறைக்கு நெல்லிலிருந்துதான் அரிசி வரும் எனச் சொல்ல வேண்டியிருக்கிறது. இல்லையேல் அரிசியாகவே விளையும் என நினைக்கவும் வாய்ப்பிருக்கிறது.

சின்ன உள்ளி எனும் பதத்தை ஆங்காங்கே காணலாம். உள்ளி எனும் சொல் மறைந்து இன்று சின்ன வெங்காயம் எனும் சொல்லே மிஞ்சுகிறது. சாம்பாரில் முழுதாய் மிதக்கும் உள்ளி சுவை கூட்டுவது போல புத்தகத்தில் ஆங்காங்கே எடுத்தாண்டிருக்கும் சங்க இலக்கிய வரிகள் ஆய்விற்குரிய செய்தியைச் சொல்கின்றன. உதாரணமாய் இறைச்சியில் பன்றியிறைச்சி மாட்டிறைச்சி பற்றி எழுதும்போது எடுத்தாண்டிருக்கும் தேவாரப்பாடல்.

"ஆவுரித்துத் தின்று உழலும் புலைய ரேனும்
கங்கைவார் சடை கரந்தார்க்கு அன்பராகில்
அவர் கண்டீர் யாம் வணங்கும் கடவுளாரே!

இப்பாடலில் சிறப்பு இழிவு உள்ளதென்றும் குறிப்பிட்டு இதன் காலம் இன்றிலிருந்து 1200 ஆண்டுகள் முன்னர் என்பதையும் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும் என கவனமாகக் குறிப்பிட்டுள்ளார். ஏனெனில் எப்போது எவன் எதைப் படித்து அதை எப்படித் திரித்து எதைக் கொளுத்துவான் என்பதை அறியாதவர் அல்ல அவர்.

புத்தகத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பதார்த்தங்களை இப்போது சமைத்தால் அதே சுவை கிடைக்குமா எனத் தெரியவில்லை. ஏனெனில் காய்கறிகள் எல்லாம் வீரிய ரகமாய் மாறிவிட்டன, கொடியிலே நீளமாய்த் தொங்கிய புடலங்காய் நீளத்திற்கு முருங்கைக்காயும், நாட்டு முருங்கைக்காய் நீளத்திற்கு பாகற்காயும் கிடைக்கும் காலமிது. எனவே சுவையிலும் மாறுபாடு தெரிகின்றன. உணவின் மீதான பெருவிருப்பம் கொண்டவர்கள் நாஞ்சில் நாட்டு உணவு ஒவ்வொன்றாக ருசித்துப் பார்க்கலாம். அனைத்தும் ருசிப்பதற்கான வாய்ப்பும் மிகவும் குறைவே. இல்லையேல் இப்புத்தகத்தை வாசிப்பதன் மூலம் புசிப்பதின் நிறைவைக் கொஞ்சம் அடையலாம்.



தரு வெளியீடு

பல்வேறு ஓவியர்களின் தனித் திறமைகளை அவர்கள் மொழியிலேயே முன்வைக்கும் அபூர்வமான நூல். ஓவியத்தில் ஆர்வம் இருப்பவர்கள் கொண்டாடும், தேசிய விருது பெற்ற ஓவியர் ஜீவா கண்ட நேர்காணல்கள்.



₹200

நீங்கள் எப்படி ஓவியர் ஆனீர்கள்?

ஓவியர் ஜீவா

நேர்காணல்கள்

தபால் செலவு இலவசம்



sudesi@okaxis

Bank details:

THARU PUBLICATION

Canara bank (Kovaipudur Branch)

Current A/c No.: 5480201000185

IFSC code: CNRB0005480

புத்தகங்கள் வேண்டுவோர் UPI மூலம் அல்லது வங்கிக் கணக்கில் பணம் செலுத்திவிட்டு 99409 37599 என்கிற எண்ணுக்கு வாட்ஸாப் அல்லது குறுந்தகவல் மூலம் முகவரி அனுப்பவும்.

தரு வெளியீடு

பிளாட் எண் 105, முதல் தளம்,
ஆர் பிளாக், கோவைப்புதூர்,
கோயமுத்தூர் 641 042
(+91) 99409 37599
tharu.publication@gmail.com

GPay 99409 37599